

Domaine de Sarraux-Dessous rouge, Grand Cru Luins AOC La Côte 2018

**Région viticole**

Suisse, Vaud

Cépage(s)

Gamay

Notes de dégustation

Apparence

Robe soutenue, aux reflets violacés

Nez

Parfums de fruits rouges et d'épices

Palais

Vin fruité, charnu et complet, apprécié en toute occasion

Vin et mets

Grillades, charcuterie, viandes mijotées

Température de service

14 - 16° C

Garde

3 - 5 ans

Teneur en alcool

12.5 % vol.

Emballage

6 x 75 et 12 x 37.5 cl.

Terroir

Le Domaine de Sarraux-Dessous est installé sur 18 hectares d'un seul tenant - orientés au sud, sud-est - dans le meilleur du coteau. Le vignoble est coiffé d'une haute et rustique demeure abritant les caves. Les vins du domaines sont logés et élevés en foudres de chêne jusqu'à leur mise en bouteille.

Oenologue

Jean-François Crausaz

Vinification

La cuvaision du gamay, richement doté en fruits et en tannins, s'étend sur 8 à 10 jours en cuves, avec remontages quotidiens. Une fois pressé, grâce à l'élevage en foudres de chêne, il bénéficie d'une aération faible mais constante au travers des parois du bois, favorisant une harmonieuse homogénéité.